

**LA CITTA' DELLA PIZZA: MIGLIAIA GLI APPASSIONATI ACCORSI A ROMA**

Domenica 8 aprile ultima giornata per degustare le migliori pizze d'Italia Grande successo per le prime due giornate de #lacittadellapizza, seconda edizione dell'evento, ideato da Vinòforum e realizzato con la collaborazione di Ferrarelle, in scena a #Roma da venerdì 6 a domenica 8 aprile. Migliaia di amanti della pizza hanno animato gli spazi del Guido Reni District – in via Guido Reni, 7 (Quartiere Flaminio) – degustando centinaia di pizze differenti sfornate dai migliori pizzaioli d'Italia Domenica 8, ultimo giorno di manifestazione, sarà possibile degustare, dalle ore 11.00 alle 23.00, le creazioni di: **Ciro Salvo (50 Kalò), Ciccio Vitiello (Casa Vitiello), Stefano Callegari (Sforno), Giuseppe Pignalosa (Le Parule), Diego Vitagliano (Diego 10), Filomena Palmieri (Pizzeria Da Filomena), Massimo Giovannini (Apogeo), Carmine Donzetti, (Pizza & Fritti), Raffaele Bonetta (Pizzeria Ciarly), Roberta Esposito (La Contrada), Pierluigi Fais (Framento) e Isabella De Cham.** Alla "casa del fritto all'italiana" sarà la volta di **Salvatore Di Matteo (Di Matteo Friggitoria)** pronto a deliziare i presenti con le sue mitiche frittatine di pasta. Sempre presenti la pizza gluten free di **Teresina Senza Glutine** e "La Casa della Semola", uno spazio firmato da #lamolisana per la pizza 100% semola di grano duro. Per l'offerta beverage si potrà contare ancora una volta sulle birre artigianali #baladin, compresa la neonata #nazionaleglutenfree, sui vini marchigiani di #cantinaoffida e partecipare alle degustazioni guidate di etichette targate #consorziodituteladelproseccodoc. Alle ore 13.00 ultimo appuntamento di "Maestri in Cucina", pranzi e cene a quattro mani organizzate con Ferrarelle, insieme al maestro **Enzo Coccia (Pizzeria La Notizia)** e allo chef stellato **Pasquale Palamaro (Indàco)**; in abbinamento lo Champagne Rosé firmato #Ruinart. Nello "Spazio Workshop" partenza alle ore 12.00 generazioni a confronto in "Pizza: nonni e nipoti", con i titolari di pizzerie centenarie **Antonio Starita (Pizzeria Starita)** e **Salvatore Grasso (Pizzeria Gorizia 1916)**, insieme a due tra i più brillanti giovani pizzaioli campani, **Ciccio Vitiello (Casa Vitiello)** e **Diego Vitagliano (Diego 10)**. Alle ore 15.00 si sperimentano abbinamenti in "Birra artigianale e pizza", con **Teo Musso (Baladin)**, **Marzia Buzzanca (Percorsi di Gusto)** e **Francesca Marino (Mysocialrecipe)**. Alle ore 17.00 invece il maestro **Ciro Salvo (50 Kalò)** svela a tutti gli arcani per realizzare i suoi "Impasti". In scena anche i workshop dedicati alle materie prime: a partire dalle ore 11.00 focus targato #molinovigevano, insieme a **Marco Manzi**, su "La pizza con il grano antico: la farina di Risciola". Si prosegue per "Tradizione contemporanea" con **Molino Petra, Tommaso Vatti** e **Silvia Rossetti**; poi con **Molino Pivetti** e **Pino Arletto** occhi puntati sul "Triticum - Farina di grano tenero integrale decorticato". **Molini Spigadoro** racconta con **Andrea Sericchio** "I segreti di una pizza gluten free...buona". Infine "Tradizione e innovazione" insieme a **5 Stagioni** e **Salvatore Santucci**. Nel nuovo spazio "Stand up Pizza" - progetto nato dalla collaborazione tra Vinòforum e Pizza on the Road – alle ore 13.00 ecco "Il grande ritorno della pizza Romana", con **Jacopo Mercurio (180gr)**. Alle 16.00 "Digital Pizza", incontro dedicato alle "avventure della pizza" nell'universo del web. Parola agli esperti di settore **Margherita Mattei (Margherita Capricciosa)**, **Giuseppe d'Angelo (Pizza Dixit)**, **Antonio Fucito (Dissapore - Tanzen vs Pizza)**, **Vincenzo Proni (Lardo ai Giovani)**. Racconteranno inoltre il proprio territorio attraverso la pizza i pizzaioli **Donato Del Giudice, Marco Manzi** e **Tommaso Vatti**. Per il laboratori di "A scuola di pizza", alle ore 14.00, **Marzia Buzzanca** istruisce i più curiosi sui "Topping". Doppio appuntamento poi con **Molino Petra**, alle 17.30 per "Tradizione e innovazione" con **Ernesto Varricchio** e, alle 18.45, con **Paola Cappuccio** per "Ritorno al passato...con la margherita". Ultimo appuntamento alle 20.00 con **Molino Vigevano** per "Una pizza naturalmente gustosa". Infine anche per i più piccoli ultima giornata per partecipare ai "Kids Lab" organizzati da #Boing (canale 40 del DTT) insieme all'Associazione I diti in pasta.